хлебное место

из истории предпринимательства

История выпечки хлеба имеет давние корни. Но впервые *Сообщество пекарей* было создано в 1236 году в Парме (Италия), разработавшее законы, призванные регулировать всю их деятельность, которая, в свою очередь, была не только жизненно необходимой для сохранения политического статус-кво города, но и была призвана защитить его экономические интересы, которые не всегда совпадали с интересами политиков того времени.
Кроме обязанностей, которые возлагали власти и церковь на все «Ремесла и Профессии», пекарский закон установил обязательные правила по защите интересов потребителей, заботе о доброй репутации пекарей и тщательной подготовке к ремеслу, сохранению социального мира, чтобы среди всех членов этой профессии воцарилась гармония, способствующая взаимной поддержке.
В мудром и строгом своде законов Сообщества были установлены обязательства для всех пекарей города, а также наказания и штрафы за несоблюдение жестких правил. Ежедневно, кроме воскресенья и праздников, они должны были выпекать высококачественный хлеб на дрожжах, а также обеспечивать безопасность своего дома, чтобы никто не смог украсть муку или тесто, приготовленное к выпечке. Пекарь нес персональную ответственность за каждую кражу из его печи, за плохо выпеченный или подгорелый хлеб, а также за идеальную чистоту корзин для переноски хлебов. Также пекарь был ответственен за удержание фиксированных цен на хлеб и за соответствие продукта стандартам по весу и форме.
Последующие версии Закона Пармы с 1253 по

1347 были расширены за счет разделов, касавшихся ценообразования. Цены варьировались в зависимости от сорта используемого зерна (просто пшеницы, а также пшеницы, смешанной с полбой, бобами или просо).

Если проследить все изменения, принятые в законах на протяжении этих лет, то можно заметить, как менялся со временем спрос на потребление этого важного продукта: производство хлеба из пшеницы увеличилось, а из другого зерна значительно сократилось.

В XVIII веке Сообщество Пекарей располагалось в монастыре рядом с церковью Св. Марии Магдалины. Это сообщество было разделено на две части: «Массаро» (в него входили пекари, которые пекли домашний хлеб) и «Da pan venale» (те, кто продавал хлебобулочные изделия в розницу). Закон для «Массаро» 1724 года дошёл до нас в первозданном виде, а закон для «Da pan venale» был переписан в 1740 году «из-за того, что устарел по прошествию времени и невозможно разобрать странную письменность».

Было установлено, что оригиналы этих законов должны храниться как в архиве, так и у глав сообщества.

В 1723 году, несмотря на все запреты, предприниматель *Стефан Луксиарди* начал производить в Парме макароны «из Генуя». При этом он использовал практически уникальные зёрна пшеницы твердых сортов. *Ду Тиллот*, главный министр Бурбонского герцогства, предоставил ему лицензию на право продажи товара в этом регионе, вероятно и для того, чтобы остановить «подпольных пекарей», которые за счёт подкупа таможни, перевозили неимоверное количество макаронных изделий в Борго Сан Донино (сейчас Фиденса), Форного и Лэндгирано.

С 1756 года и до конца столетия пекари активно отстаивали экономическую независимость свои домов и лавок от политических сил. Они боролись за право самим определять количество муки и зерна, а также устанавливать цены на хлеб. Они были против двойного увеличения заработной платы помощникам и дальнейшего производства «особого» хлеба, так называемого «Буффетто».

В 1782 году вышел «Новый закон о розничной продаже хлеба», разработанный совместно со Старейшинами города Королевским Советом, который в те времена позволял 19-ти пекарям выставлять 1/4 унции хлеба на витрину и давал право на свободную продажу макаронных изделий.

Новый закон заставил пекарей производить два вида хлеба серый (который весил на 2 унции больше) и белый. Этот высококачественный хлеб мог иметь разные формы: *круглый, продолговатый и в форме полумесяца*. Вместо производства так называемого хлеба «Буффетто» начали производить французский хлеб. Он был очень похож на хлеб из Реджио, который был в форме полумесяца, только французский хлеб был в два раза больше в размерах. Для продажи этого вида хлеба обязательно нужна была лицензия.

В 1791 году, после того как население стало жаловаться на подозрительный красный цвет хлеба и чёрный цвет макарон, глава города решил отправить инспекторов в пекарни, для тщательной проверки качества выпекаемого хлеба. Экспертиза установила, что все кроме одного пекаря в городе, производили низкокачественный хлеб и макаронные изделия с отвратительным запахом и вкусовыми качествами. И только пекарь *Рестани* производил высококачественный и вкусный хлеб идеальных размеров. Чтобы уберечь город от таких недобросовестных производителей и спасти репутацию этого ремесла, сообщество пекарей попросило князя издать декрет, согласно которому все производители макаронных изделий должны были подчиняться тому сообществу пекарей, которое продавало хлеб в розницу.

Согласно новому постановлению, каждый производитель обязан был иметь 3 прессовых аппарата. Более того, чтобы заставить пекарей производить только высококачественный хлеб и макаронные изделия, Старейшины города разрешили рыночным торговцам покупать только тот хлеб, который имеет торговую марку конкретного пекаря.

В начале XIX века скудный урожай пшеницы

послужил причиной для создания властями двух хранилищ кукурузной муки. Одно из хранилищ находилось в доме Бертолотти рядом с Сан Франсео де Прато, а другое было в доме Франческо Бекчетти на другой стороне реки. Создание этих хранилищ помогло спасти население, которое находилось на грани голода.

После того, как крестьянам и горным жителям пришлось изготавливать муку из желудей, правитель Пармы Полити, попросил пекарей города изготавливать для крестьян и жителей гор хлеб из пшеничной и кукурузной муки, а для жителей сельской местности хлеб из кукурузной и бобовой муки. Производство особого вида хлеба для знати было запрещено. Возбранялась также выпечка рождественского хлеба, так называемого «Спонгата». В течение последующих трех лет пекари пытались вернуть право производить хлеб из пшеничной муки, предназначенный для знати.

Пекари города были поставлены в затруднительное положение. С одной стороны пекари получали огромное количество письменных просьб от знати, которая требовала особый хлеб, а с другой стороны Старейшины города запрещали данное производство, опасаясь, что вся пшеничная мука будет использована только для этого вида хлеба. Нужно заметить, что производство «особого» хлеба приносило бы весьма существенную прибыль, но это в свою очередь повлекло бы снижение качества хлеба для всех жителей города, и расход муки на обычный хлеб стал бы ниже, чем это установлено законодательством. В конце концов, пекари отстояли своё право на изготовление специального хлеба, но Старейшины города оставили за собой право устанавливать цены на этот хлеб в соотношении с ценами на пшеницу. В результате особый хлеб стоил столько же, сколько и белый французский хлеб из пшеницы, имел другую форму и ярлык конкретного пекаря.

Перевод В. Суслоновой

© Barilla